

ANTIPASTI ou à partager

<i>OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA"</i> <i>Olives verts "Bella di Cerignola"</i>	<i>CHF 7</i>
<i>DEGUSTAZIONE DI OLIO EVO INTENSI SELEZIONATI E PANE CALDO</i> <i>Dégustation d'huile d'olive extra vierge intense sélectionné et pain chaud (G)</i>	<i>CHF 16</i>
<i>INSALATA DELL'OSTERIA</i> <i>Salade de l'Osteria (F)</i>	<i>CHF 20</i>
<i>RADICCHIO TREVIGIANO GRIGLIATO, MASCARPONE, NOCCIOLE E CEDRO</i> <i>Radicchio Treviso grillé avec creme de mascarpone, cèdre et noisette (F,L)</i>	<i>CHF 22</i>
<i>CODA ALLA VACCINARA IN CARROZZA</i> <i>Croquette farcie de queue de bœuf et scamorza fondue(G,L)</i>	<i>CHF 23</i>
<i>TARTARA DI MANZO FROLLATO 5 SETTIMANE</i> <i>Tartare de bœuf rassis 5 semaine, mayo evo, yaourt grec (L,G)</i>	<i>CHF 28</i>
<i>VENTRESCA DI TONNO ALL'OLIO CON FAGIOLI BIANCHI E CIPOLLE AGRODOLCI</i> <i>Ventrèche de thon cuite avec haricots blancs et oignons aigre-douce</i>	<i>CHF 28</i>
<i>INSALATA DI POLPO E VERDURE AL VAPORE</i> <i>Salade de poulpe et légumes à la vapeur</i>	<i>CHF 28</i>
<i>ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CREMA DI MOZZARELLA E PANE TOSTATO</i> <i>Filets d'Anchois «la Reina del Cantabrico», crème de mozzarella et pain grillé (L,G)</i>	<i>CHF 28</i>
<i>CROCCHETTE DI BACCALÀ E MAYONESE AL SEDANO</i> <i>Croquettes de morue avec mayonnaise au celeri (G)</i>	<i>CHF 20</i>

I SALUMI-charcuterie

100gr

<i>COPPA PIACENTINA</i> <i>Capocollo ou cou de porc</i>	<i>CHF 22</i>
<i>CULATTA "IL CUORE DEL PROSCIUTTO DOLCE"</i> <i>Comme un Culatello, le coeur du jambon cru doux</i>	<i>CHF 24</i>
<i>SALAME PIACENTINO</i> <i>Saucisson de Piacenza</i>	<i>CHF 20</i>

PASTA- Pasta

<i>FETTUCCINE AL RAGOUT DI MANZO DELL'OSTERIA</i> <i>Fettuccine avec ragoût de boeuf "Osteria" (G)</i>	<i>CHF 38</i>
<i>TAGLIATELLE AL PARMIGIANO 36 MESI "BONATI"</i> <i>Tagliatelle au parmesan 36 mois « Bonati » (L,G)</i>	<i>CHF 40</i>
<i>PAPPARDELLE AL RAGÚ DI MARE</i> <i>Pappardelle aux fruits de mer (M,G)</i>	<i>CHF 40</i>

DAL JOSPER-grillés

<i>TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE, RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO RISERVA</i> <i>Tagliata de bœuf rassis, au charbon, rucola, Parmesan et vinaigre balsamique Riserva (L)</i>	<i>CHF 58</i>
<i>GALLETTO ALLE ERBE CON INSALATA VERDE</i> <i>Coquelet grillé aux charbon avec salade vert</i>	<i>CHF 48</i>
<i>BOMBETTE PUGLIESI FONDENTI AL GROVIERA</i> <i>Rouleau de viande de porc avec lardon et gruyère 6pcs (L)</i>	<i>(6 pezzi) CHF 30</i>
<i>CONTROFILETTO MATURATO SULL'OSSO</i> <i>Faux filet raissie sur l'os</i>	<i>(1/2 persone) 400gr CHF 65</i>
<i>LA COSTATA DI MANZO MATURATA</i> <i>La Cote de boeuf rassie manchonée</i>	<i>(2/3 persone) 850gr CHF 170</i>
<i>SGOMBRO ALLA PUTTANESCA</i> <i>Maquereau grillé, sauce Puttanesca (tomates, câpres et olives)</i>	<i>CHF 45</i>
<i>PESCATO DEL GIORNO GRIGLIATO CON PATATE E CARCIOFI</i> <i>Poisson du jour grillé avec pomme de terre et artichauts.</i>	<i>CHF 60 p.p. (secondo disponibilità)</i>

I CONTORNI-accompagnements

<i>PATATE GRENAILLES ALLA GHIOTTA</i> <i>Pomme de terre grenailles aux herbes e fleur de sel Maldon</i>	<i>CHF 10</i>
<i>CARCIOFI GRIGLIATI ALLE ERBETTE</i> <i>Artichauts grillés aux herbes)</i>	<i>CHF 18</i>
<i>CAVOLFIORRE ARROSTITO ALLE ERBE</i> <i>Chou fleur rôti aux herbes</i>	<i>CHF 12</i>
<i>FAGIOLI BIANCHI TOSCANI ALL'OLIO</i> <i>Haricots blancs Toscans à l'huile</i>	<i>CHF 12</i>

Origine du pain : Suisse

*Toutes les viande sont
D'origine française ou suisse
Tous le poissons sont pêchés
Dans la zone FAO 27 et 37*

*L :lactose, G :gluten
F :fruits à coques, S :sésame
M :mollusques, FM :fruits de mer
(Liste des allergènes)*

*Pour plus d'informations sur
les allergènes dans vos plats,
veuillez-vous adresser
notre personnel.*